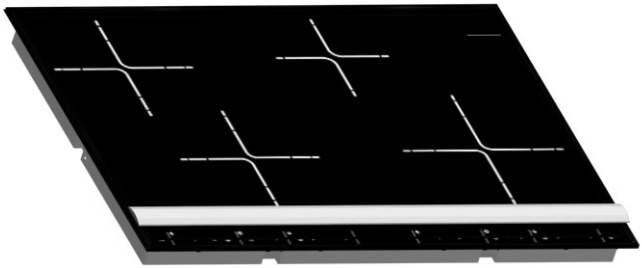
VOSS
det nye danske komfur

Brugsanvisning



Model nr.:	DIK 2430-al
Produkt nr.:	949 601 300
Serienr.:	NOTER SERIENUMMERET HER
	325 88-7860 rev. 2-328

VOSS ønsker Dem tillykke

Kære kunde,

Tillykke med Deres nye produkt.

Det er vigtigt at De lærer produktets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af produktet. Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge produktet ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender produktet første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan produktet anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye produkt. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af produktets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af produktet kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe evt. tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye produkt gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 7
Glaskeramikpladen 8
Induktion 8
Før de går i gang 10
Beskyt glaskeramikpladen 10
Sådan bruger De 11
Glaskeramikpladen 11
Fingertouchbetjening 12
Restvarmeindikator 13
Power 14
AUTOMAX 16
Sikkerhedsslukning 27
Autostop 27
Børnesikring 27
Minuturet 30
Timeren 31
Egnet kogegrej 33
Råd og tips ved brug af kogezonerne 34
Rengøring og vedligeholdelse af 35
Aluminium 35
Glaskeramikpladen 35
Service 48
Før de tilkalder service - Tekniske råd. 48
Service og reservedele 50
Fejl og mangler / Afhjælpningsret 36
Produktansvar 37

Indhold Side nr.

TIl installatøren

Udpakning 38
Tekniske data 39
Installation 40
Montering 41

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

Miljø information

Produkterne udvikles løbende, og det kan ske at enkelte produktspecifikationer ændres efter trykningen af denne brugsanvisning. Vi må derfor tage forbehold for eventuelle ændringer eller trykfejl.

Sikkerhedsinformation

Kogesektionen er beregnet til brug i en normal husholdning. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når kogesektionen er i brug. Lad aldrig børn røre ved eller lege med betjeningsknapper/taster.

Anvendelse

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.

Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.

Kontrollér at der er slukket for kogesektionen når den ikke bruges.

Personer med pacemaker bør holde overkroppen i en afstand af minimum 30 cm fra kogezonerne, når de er tændte.
Læg aldrig magnetisk opladelige genstande (f.eks. kreditkort, kassetter osv.) på glaskeramikpladen, når kogezonerne er tændte.
Læg aldrig metalgenstande (skeer, grydelåg o.lign.) på en induktionskogezone.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal kogezonerne holdes ren. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brandfare.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

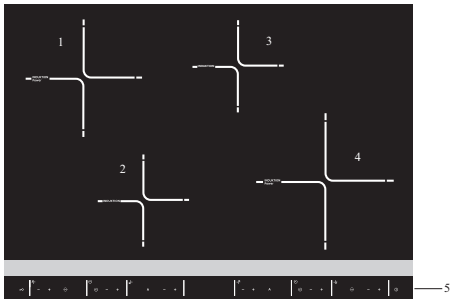
Installation af kogesektionen må kun udføres af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person.
Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe kogesektionen
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når kogesektionen skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved kogesektionen.

Beskrivelse af produktet

1. Kogezone Ø 180 mm, 1800 W, 2300 W power
2. Kogezone Ø 140 mm, 1400 W
3. Kogezone Ø 140 mm, 1400 W
4. Kogezone Ø 210 mm, 2200 W, 3000 W power



Betjeningspanelet

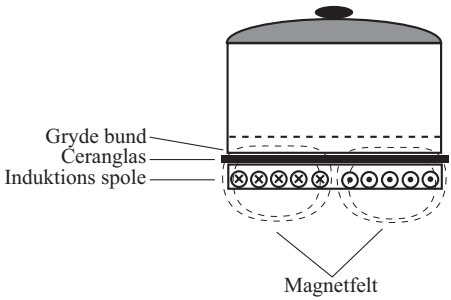
1. Tænd/sluk.
2. Indstilling af trin.
3. Power og AUTOMAX.
4. Indstilling af minutter.
5. Minutur.
6. Børnesikring.
7. Display for indstilling af kogezone.
8. Display for minutter.

Glaskeramikpladen

Glasset er hårdt, hærdet mod varme, kulde og temperaturchok, men som alt glas, følsomt overfor slag. Stå ikke på glaskeramikpladen, den kan ikke tåle unormale belastninger.

Induktion

Når De tænder for en kogezone, dannes der et højfrekvens magnetfelt mellem induktionsspolen og grydens magnetiske bund. I dette magnetiske felt er der induktionsstrømme. Grydens bund bremser induktionsstrømmene hvorved der dannes varme, som først opvarmer grydens bund og derefter maden, som er i gryden.



Hurtig tilberedning
Ved induktion bliver kogegrejet straks varmt. Det betyder at der spares tid og energi ved tilberedning på induktion. Da den nødvendige varme til madtilberedning dannes i kogegrejets bund, bliver glaskeramikpladen næsten ikke varm. Den får dog den overskydende varme fra kogegrejets bund.

Stor sikkerhed
De enkelte kogezoner kan kun varme, når kogegrej med magntisk bund er placeret på kogezonen. Det er ikke muligt at komme til at tænde for en tom kogezone. Når De fjerner kogegrejet fra kogezonen forsvinder varmen med det samme. De skal dog være opmærksom på at der er eftervarme tilbage i glaskeramikpladen. Når De fjerner kogegrejet fra en tændt kogezone, bliver varmen slået fra, selvom De ikke slukker for kogezonen. Kogezonen husker den sidste indstilling i ca. 20 sekunder.

Sikring mod overophedning
Når en gryde er placeret på en kogezone, vil der ske en opvarmning af gryden. En føler under hver kogezone måler kogezonens og grydens temperatur, når temperaturen bliver for høj, bliver der automatisk slukket for kogezonen.

Hurtig regulering
Når De tænder for en kogezone opnår De hurtigt varme i kogegrejet. Når De skruer ned er varmen hurtigt væk.

Nem rengøring
Evt. overkog brænder ikke fast på glaskeramikpladen, da der ikke bliver varmt ved siden af kogegrejet. Rengøring efter evt. overkog er nemmere.

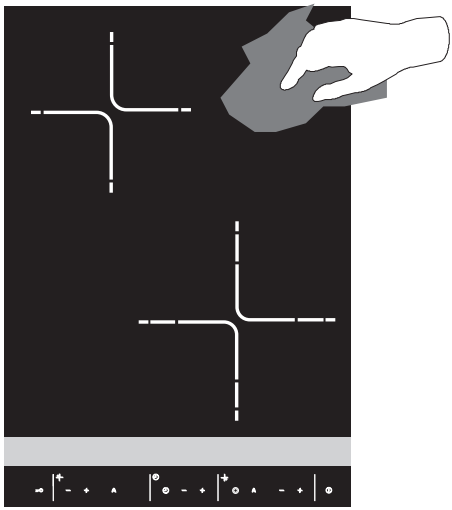
Power
På den forreste kogezone har De mulighed for at indkoble ekstra varme, så De opnår en endnu hurtigere opkogningstid. Når De anvender Power på den forreste kogezone, kan den bageste kogezone ikke indstilles på højeste trin. Oplysning om hvordan De anvender Power, finder De i afsnittet "Sådan bruger De...Power".

Køleventilator
En ventilator beskytter elektronikken mod overophedning. Når De er færdig med at anvende kogezonerne, vil ventilatoren blive ved med at køre indtil elektronikken er afkølet.

Elektronisk styring
Kogesektionen er udstyret med elektronisk styring, som sikrer at De opnår en præcis varmestyring af kogezonerne. I elektronikken er der følgende funktioner:
- AUTOMAX, automatisk opkogning
- Power, indkobling af ekstra varme
- Sikkerhedsslukning
- Autostop. Automatisk slukning af kogezonerne
- Børnesikring
- Timer og minutur

Før De går i gang

Beskyt glaskeramikpladen



Inden kogesektionen tages i brug første gang rengøres den for produktionsrester som støv, smuds o.l. Læg en beskyttende hinde over glaskeramikpladen inden De anvender den. På denne måde bliver det nemmere at rengøre pladen, og De forhindrer at evt. overkog brænder sig meget fast. Sådan gør De:

1. Hæld nogle dråber af det medleverede rengøringsmiddel på et stykke køkkenrulle, og gnid hele pladen ind i rengøringsmidlet.
2. Póler pladen med en ren klud til den er tør.

Sådan bruger De

Glaskeramikpladen

Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til apparatet og kontakt service.

Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.
Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.

Skrab straks overkog væk fra den varme plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft og lign.), smeltet plast og alufolie kan skade pladen.
Placer aldrig vådt kogegrej på glaskeramikpladen.

Vær sikker på at der ikke er sand, sukker og salt på kogegrejet. Sand kan give ridser, sukker og salt kan ødelægge glaskeramikpladen. Aftør altid kogegrejet før det sættes på glaskeramikpladen.
Den farvede dekoration på selve glaskeramikpladen kan slides og ridses alt efter brug.

Fingertouchbetjening

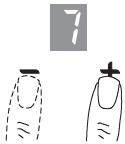
Tasterne skal berøres i min. 1 sekund før de aktiveres.

Kogezonerne

Kogezonerne kan indstilles fra 1-9, hvor 9 er højeste trin.

1. Tryk på ⏻ tasten.
2. Tryk på − eller + tasten for at indstille den ønskede kogezone.

Indstilling af kogezoner skal ske indenfor 10 sekunder, ellers slukker kogesektionen igen.



Ved tryk på + tasten indstilles kogezonen i trin fra 0-9.

Ved tryk på − tasten, indstilles kogezonen i trin fra 9-0.

Ved vedvarende tryk på − eller + tasten sker indstillingen hurtigere - indstillingstrin 1-9 gennemløbes og stopper hver gang De kommer til "0".

Hvis der ikke er placeret kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejet ikke er magnetisk, vil "F" blinke i displayet i max. 10 sek. hvorefter apparatet vil slukke.

Sluk for en enkelt kogezone, ved at trykke på + eller − tasterne indtil displayet viser "0".

De kan slukke hurtigt ved samtidig at trykke på − og + tasterne

Sluk for alle kogezoner ved at trykke på ⏻ tasten.

Restvarmeindikator

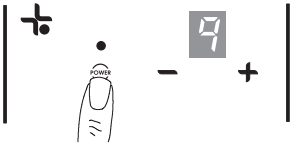
For hver kogezone er der en restvarmeindikator. Når kogezonen slukkes, lyser "H" i displayet indtil kogezonen er blevet koldere. "H" advarer om at der stadig er vame på kogezonen.

Power

Tilkobling af power

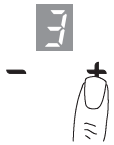
De kan tilkoble ekstra varme i max. 10 min på den forreste kogezone.

1. Tryk på ⏻ tasten.
2. Stil kogezonen til indstilling "9" ved hjælp af tryk på − eller + tasten.
3. Tryk på POWER tasten.



Power på højre forreste kogezone

Når Power er indkoblet vil kontrollampen for Power lyse og kogezonen yder 3000 W. Samtidig kan den bageste højre kogezone maximalt yde 600 W, hvilket svarer til trin 7. Hvis De forsøger at indstille den bageste højre kogezone højere end trin 7, samtidig med at den forreste højre zone er indstillet på Power, vil der automatisk blive slukket for Power på den forreste højre zone. Denne vil indstille sig på trin 9.



Power på den venstre bagerste kogezone

Når Power er indkoblet vil kontrollampen for Power lyse og kogezonen yder 2300 W. Samtidig kan den forreste venstre kogezone maximalt yde 1300 W, hvilket svarer til trin 8. Hvis De forsøger at indstille den forreste venstre kogezone højere end trin 8, samtidig med at bageste venstre zone er indstillet på Power, vil der automatisk blive slukket for Power på bageste venstre zone. Denne vil indstille sig på trin 9.

Frakobling af Power

1. Tryk på POWER.

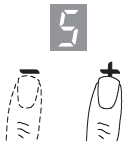
Ændring fra Power til et andet trin

1. Tryk på POWER.
2. Tryk på − eller + indtil det ønskede trin vises i displayet.

Automax

Med AUTOMAX er De fri for at skrue ned. Når De benytter AUTO-MAX får kogezonen fuld varme i en bestemt tid, derefter skruer kogezo-nen automatisk ned til den indstilling De har valgt.
For at indstille AUTOMAX, skal De gøre følgende:

1. Tænd for kogesektionen, tryk på ⏻.
2. Indstil den ønskede kogezone på dét trin, De ønsker at videre-tilberede ved, dog ikke "9" da det er den indstilling som AUTO-MAX anvender.
3. Tryk på **A**.



Når AUTOMAX er indkodet vil kontrollampen for "A" lyse.

For at frakoble AUTOMAX, skal De trykke på **A**.

Se i efterfølgende tabel "AUTO-MAX Indstillingstrin", for at finde frem til et passende trin for videre-kogning.

AUTOMAX Indstillingstrin

Eksempler på retter	Tilberedning	Trin indstilling	Min. inden automatisk nedkobling	Henvisninger
Bøffer	Kraftig stegning	A7 - A8	2½ minut	Vend bøfferne 3-4 min. pr. side afhængig af tykkelse. Vend med jævne mellemrum.
Schnitzler Frikadeller Spejlæg Medisterpølse	Stegning	A6 - A7	1½-2 minutter	
Pandekager Æbleskiver	Bagning	A6 - A7	1½-2 minutter	
Kartofler Grønsager	Kogning/ Dampning	A6	1½ minut	Anvend kun lidt væske: max 2 dl vand til 1 kg kartofler
Omelet Æggestand	Stivne	A6	1 ½ minut	
Chokolade Smør Husblas	Smelte	A2	16 sekunder	Uden vandbad Rør jævnligt

Sikkerhedslukning

Hvis en af tasterne aktiveres i mere end 10 sek. (f.eks af et barn, kogegrej, overkogt mad o.l.) slukkes automatisk for kogesektionen.

Autostop

Hvis en eller flere kogezoner, ved en fejltagelse ikke er slukket, vil Autostop automatisk slukke efter en vis tid. Tidsperioden er afhængig af indstillingen. Se skemaet herunder. Når Autostop har været i funktion blinker kontrollampen for ⏻.
Tryk på ⏻ for at nulstille Autostop.

Trin	Max. timer før autoslukning
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

Børnesikring

Med børnesikringen kan De forhindre at børn eller andre utilsigtet kommer til at tænde for kogesektionen.

Når børnesikringen er tilkoblet kan De stadig benytte ⏻ tasten og minuturet.

Tilkobling af børnesikring

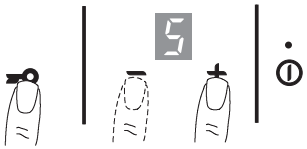
1. Tænd for kogesektionen, tryk på ⏻ tasten.
2. Tryk på 🔒 tasten i 3 sekunder. Kontrollampen for børnesikring tænder.

Hvis De forsøger at tænde kogesektionen, når børnesikringen er tilkoblet, vil kontrollamperne for ⏻ og 🔒 lyse.

Tryk igen på ⏻ for at slukke.

For at benytte kogesektionen, når børnesikringen er tilkoblet, skal De gøre følgende:

1. Tryk på ⏻ tasten.
2. Tryk samtidig på 🔒 tasten og dén taste De ønsker at anvende.



Børnesikringen er frakoblet så længe De anvender kogesektionen. Når De slukker for kogesektionen, tilkobles børnesikringen automatisk.

Frakobling af børnesikring

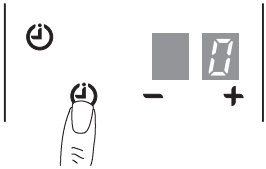
1. Tryk på ⏻ tasten.
2. Tryk på ⊸ tasten i 3 sekunder. Kontrollampen for børnesikring slukker.

Minuturet

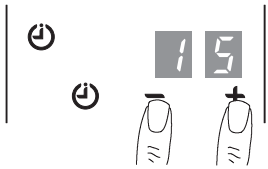
Indstilling af minuturet

Minuturet kan kun vælges, når timeren ikke er i brug.

1. Tænd for kogesektionen, tryk på ⏻.
2. Tryk en gang på ◴.
3. Tryk på − eller + tasten til den ønskede tid vises i displayet.



Når tiden er udløbet kommer et akustisk signal.

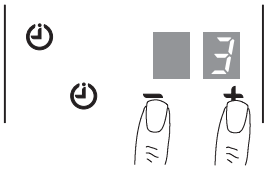


Frakobling af minuturet

Ønsker De at afbryde minuturet, før tiden er gået, skal De gøre følgende:

Tryk samtidig på − og + tasterne i 3 sekunder.

I displayet vises "0". Efter få sekunder slukkes displayet.



Timeren

Denne funktion kan automatisk slukke for en kogezone på et givent tidspunkt.

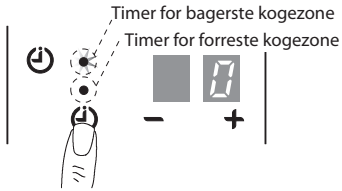
Når dette ikke er valgt kan uret bruges som minutur. (Se afsnittet "Minuturet").

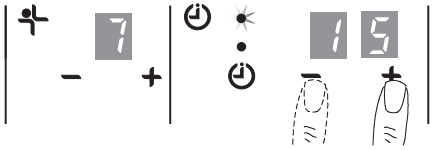
Timer og minutur kan ikke bruges samtidig.

Indstilling af timer

1. Tænd en kogezone.
2. Tryk på ⏲ tasten 2 eller 3 gange for at vælge dén kogezone, timeren skal styre.

   Kontrollampen for den aktuelle kogezone lyser. I displayet vises "0".
3. Tryk på − eller + tasten for at indstille tiden. Tiden vises i minutter. Holdes de to taster nede i mere end 3 sekunder kan De indstille timeren hurtigere med 5 min. interval (5-10-15.....min.). Sidste minut vises i sekunder.

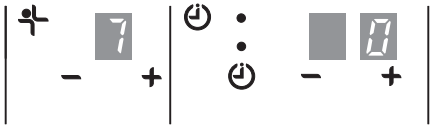




Begge kogezoner kan være indstillet samtidig med to forskellige tider.
Når der er indstilling på begge kogezoner, aflæses tiden på den enkelte kogezone på følgende måde:
Tiden i displayet hører til den kogezone, som kontrollampen lyser for.

Tryk på for at se tiden for den anden kogezone.

Når den indstillede tid er gået, lyder et akustisk signal. Timeren og kogezonen kobles automatisk fra.



Kontrollampen for den anden kogezone vil blinke, mens den først timer er igang. Når tiden for den første kogezone udløber, vil resttiden for den anden kogezone vises i displayet.

Frakobling af timer
Ønsker De at afbryde timeren, før tiden er gået, skal De gøre følgende:
Tryk samtidig på − og + tasterne i 3 sekunder.
I displayet vises "0". Efter få sekunder slukkes displayet.

Egnet kogegrej

Ved anvendelse af kogegrej med slip let belægning, må der ikke anvendes trin 9 og Power, da belægningen kan ødelægges af den høje induktionsvarme.

Induktionspladen kan kun tændes, når kogegrejet med magnetisk bund er placeret på én af kogezonerne. De kan anvende følgende kogegrej:

- Kogegrej, som er mærket til induktion.
- Kogegrej af støbejern. Vær opmærksom på at bunden er glat. En ru bund kan ridse glaskeramikpladen.
- Kogegrej af emaljeret stål. Vær opmærksom på at emaljen er egnet til brug på glaskeramik. Nogle emaljeringer kan ridse glaskeramikpladen.

De kan undersøge om Deres kogegrej er egnet ved at lægge en magnet på kogegrejets bund. Hvis magneten bliver siddende, er kogegrejet egnet.

Uegnet kogegrej
Kogegrej af aluminium, kobber, messing, glas og porcelæn, samt stål, der ikke har magnetisk bund.

Kogegrejets størrelse
Kogezonerne tilpasser sig automatisk størrelsen på kogegrejets bund indtil en bestemt grænse.
Kogegrejet skal have en bestemt minimumsstørrelse, som er afhængig af kogezonens diameter, ellers tænder kogezonen ikke:

Lille kogezone: Ø 14 cm.
Kogegrejets bund min: Ø 10 cm.

Mellemste kogezone: Ø 18 cm
Kogegrejets bund min: Ø 14,5 cm

Stor kogezone: Ø 21 cm.
Kogegrejets bund min: Ø 18 cm.

Vær opmærksom på bunddiameteren ved køb, da kogegrejsproducenter ofte angiver diameteren på kogegrejets øverste kant.

Råd og tips ved brug af kogezonerne

i Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- **Brug tætsluttende låg på gryden.** Uden låg på gryden bruges der over 3 gange så meget el.

- **Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt.** Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
  Brug 1 dl vand på 14 cm kogezone.
  Brug 3 dl vand på 21 cm kogezone.
  Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn kogetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne/grønsagerne indtil kogetiden er gået.

- **Skru straks ned når det koger.** Vælg korrekt indstilling.
  Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog.

- Anvend den varme kogezone til næste kogning.

- Tø maden op i kølskab først.

- Det er energibesparende at tilberede i en gryde på en kogezone i stedet for i ovnen.

Rengøring og vedligeholdelse

Aluminium

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en klud eller en blød plastsvamp og håndopvaskemiddel eller universal-rengøringsmiddel.

Brug aldrig renslet, metalsvampe eller andre ridsende rengøringsmidler.

Glaskeramikpladen

Skrab straks overkog og spild af sukker, sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alu-folie væk fra den varme plade. Hvis pladen når at køle af, kan den blive beskadiget. En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem kogezoner og kogegrej.
Efter brug aftørres kogezonerne med en fugtig klud med håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.

2. Sørg for at pladen er afkølet.
   Brug det medfølgende rengøringsmidel.
   Følg brugsanvisningen på rengøringsmidlet.

3. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle.
   Genstridige pletter fjernes ved at gnide kraftigt over pletten med rengøringsmidlet på et stykke køkkenrulle.

4. Aftør overskydende rengøringsmiddel med en fugtig klud.

5. Tør evt. efter med en tør klud.

Sørg for at pladen er tør, når den varmes op igen. En fugtig plade kan få regnbuelignende striber ved opvarmning.

Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet “Service”.

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.
For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.
Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.
Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende, overfor den forhandler hvor produktet er købt.
Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af “Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At sikkerhedsregler nævnt i denne brugs- og installationsanvisning ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfrit og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret på produktets bagside, findes oplysning om CE mærket og produktets serienr. Skriv serienummer på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model DIK 2430-al:

Produktmål:

Bredde:	720 mm
Dybde:	520 mm
Højde:	49 mm
Total effekt:	7200 W

Indbygningsmål:

Bredde:	700 mm
Dybde:	490 mm
Højde:	38 mm

Mål/effekt

Forreste venstre	140 mm	1400 W
Forreste højre	210 mm	2200 W, 3000 W Power
Bageste højre	140 mm	1400 W
Bageste venstre	180 mm	1800 W, 2300 W Power

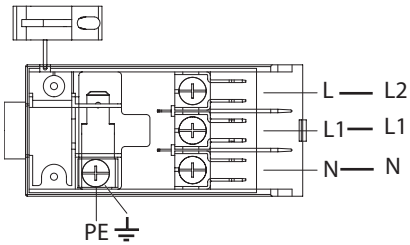
Installation

El-installation

Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe produktet.

Apparattilslutning

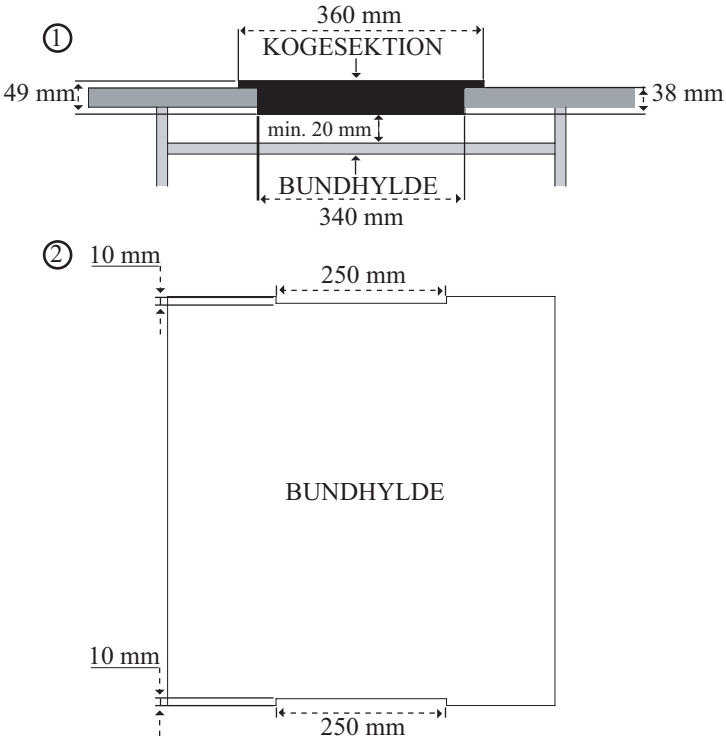
2 fase - Nul - Jord (min 16A)
Ledningstype: 1,5 mm² HO5VV-F
Ledningens udvendige diameter skal være mellem 7,5 og 10,5 mm.



Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Produktet skal tilsluttes via en ekstern afbryder som bryder alle poler med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Montering

Enheden kan monteres i enhver type
køkkenbordplade med en tykkelse
fra 28 til 40 mm.



Indbygning i skab UDEN ovn

For at sikre den fornødne lufttilførsel til apparatet, skal toppen af et eventuelt underskab fjernes. Såfremt dette ikke foretages vil der være nedsat luft tilførsel, og garantien vil derfor bortfalde.
Afstanden mellem apparatets underside og hylder/skuffer skal være min 20 mm.

Hvis apparatet indbygges med en bundhylde placeret under apparatet, skal der etableres to udskæringer i bundhylden - én i front og én i bag - for at sikre ventilation til de elektriske komponenter.
Udskæringerne skal være min 10x250 mm.

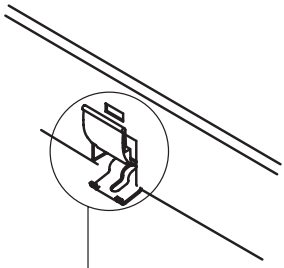
Indbygning i skab MED ovn

Hvis apparatet indbygges med en ovn placeret under apparatet, må der ikke være placeret en hylde/plade mellem apparatet og ovnen.
Afstanden mellem oversiden af bordpladen og oversiden af ovnen skal være min. 60 mm (herved sikres at afstand mellem oversiden af ovnen og undersiden af apparatet er større end 20 mm.

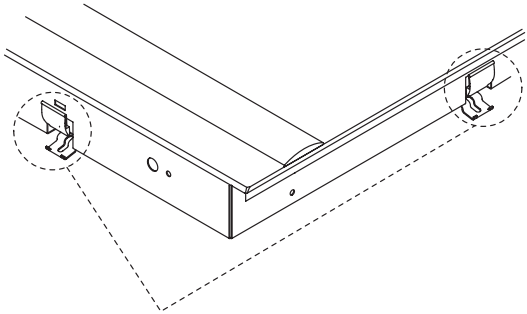
Udskæring

Ved montering af dette produkt: Læs vejledningen på denne side.
Ved montering af dette produkt sammen med andre enheder: Læs vejledningen på næste side.

Til montering af dette produkt skal De anvende en stjerneskruetrækker og de medleverede fastspændingsbeslag (Se fig.)

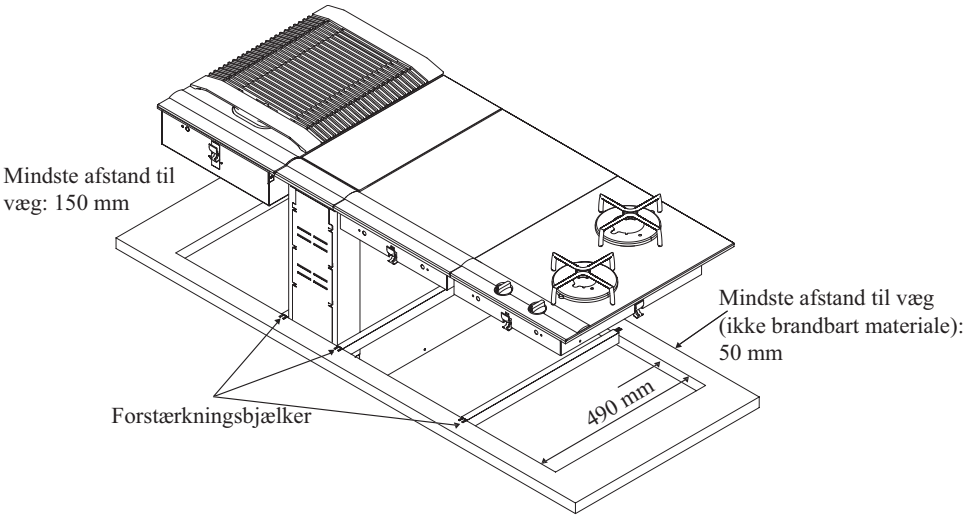

Fastspændingsbeslag

Afstand til væg:
Min. 150 mm til brandbart materiale
Min. 50 mm til ikke brandbart materiale.


Fastspændingsbeslag monteret

1. Sav et hul i brodpladen ifølge de angivne mål, se "Tekniske data, indbygningsmål".
2. Læg enheden med bunden opad på et blødt underlag. Pas på at oversiden ikke bliver ridset. Montér fastspændingsbeslagene i hullerne i siderne på bundkassen. (Se fig.)
4. Læg enheden ned i hullet og spænd fastspændingsbeslagene fast til bordpladen med en stjerneskruetrækker.

Montering af flere enheder



Udskæring
Målet på hullet til den valgte kombination udregnes på følgende måde:

Dybde: 490 mm.

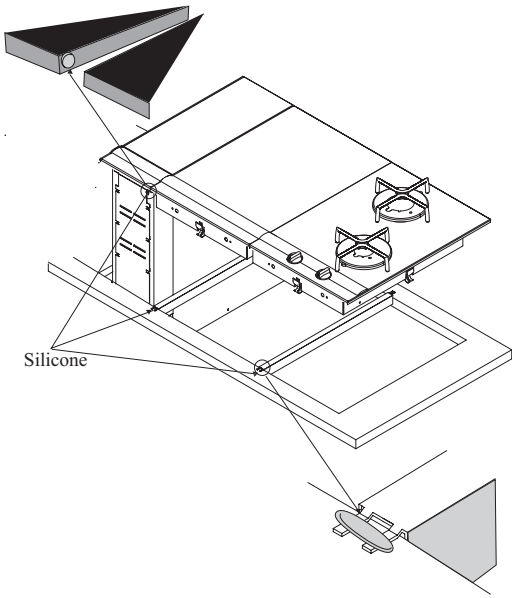
Bredde:
1. Udregn summen af samtlige enheders breddemål.
2. Træk 20 mm fra det samlede breddemål.

Eksempel:
En kogesektion på 720 mm + en bordemhætte på 180 mm + en gas kogesektion på 360 mm.
1. 720+180+360 = 1260 mm.
2. Hullets bredde: 1260 - 20 = 1240 mm.

Afstand til væg:
Min. 150 mm til brandbart materiale
Min. 50 mm til ikke brandbart materiale.

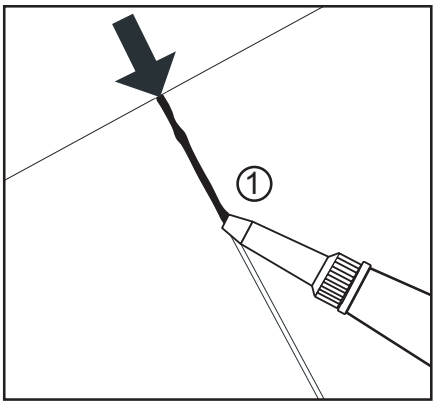
Montering:
Ved montering af flere enheder sammen, skal De anvende en forstærkningsbjælke imellem hver enhed, samt den medleverede silicone. (Se fig)

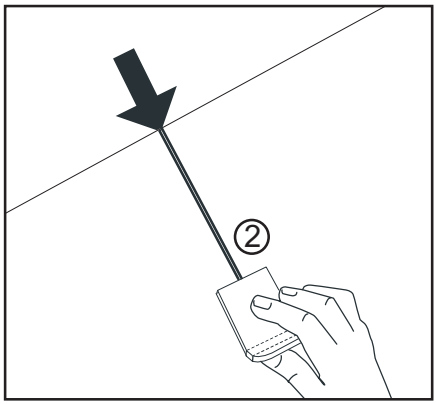
1. Sav et hul i bordpladen ifølge det beregnede mål.
2. Læg produktet med bunden opad på et blødt underlag. Pas på at oversiden ikke bliver ridset.
3. Montér fastspændingsbeslagene i hullerne i siderne på bundkasserne. (Se fig.)
4. Læg produktet ned i hullet.
5. Kom silicone på de to hjørner, som støder mod det næste produkt. (Se fig.)
   OBS !
   Brug kun den medleverede silicone, da den er beregnet til at klare apparatets høje temperatur.
6. Skub en forstærkningsbjælke op mod produktet. Kom silicone på forstærkningsbjælken. (Se fig.)
7. Spænd fastspændingbeslagene fast til bordpladen med en stjerneskruetrækker.
8. Gentag processen for de øvrige produkter.



For at optimere samlingen mellem de installerede enheder, er det muligt at fuge spalten mellem glassene med silikone:

1. Fjern aluminiums panelerne på enhederne.
2. Kom en stribe silikone i spalten mellem de to glas. Brug kun den medleverede silikone, da den er beregnet til at klare apparatets høje temperaturer. (Fig 1)
3. Sprøjt en smule sæbevand (håndopvaskemiddel) på silikone striben
4. Gummiklodsen presses hårdt mod glassene og trækkes langsomt fra bagkanten til forkanten (Fig 2)
5. Lad silikonen hærde til dagen efter.
6. Fjern den resterende silikonehinde på glaspladen med den medleverede barberbladsskraber. Pas på ikke at beskadige silikonen i spalten. Kør altid kun på langs ad samlingen
7. Gnid glaspladen helt ren med det medleverede rengøringsmiddel til glaskeramikplader.





Oversigt over enhedernes udvendige breddemål:

180 mm
Bordemhætte.

360 mm
Glaskeramisk kogesektion med 2 zoner.
Gas kogesektion med 2 blus.
Induktionskogesektion med 2 zoner.
Grill.
Grill / Fritøse.
Wok.

580 mm
Glaskeramisk kogesektion med 4 zoner.
Gas kogesektion med 4 blus.

720 mm
Glaskeramisk kogesektion med 4 zoner.
Gas kogesektion med 4 blus.
Induktionskogesektion med 4 zoner.

Service

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Kogesektionen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for kogesektionen. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til kogesektionen.
Glaspladen bliver varm.....	Glaspladen bliver op til 60°C .
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er kogesektionen tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Kogezonerne støjer og klikker.....	Under brug vil der forekomme støj fra induktionsspolen og ventilatoren. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på madlavningen. Noget kogegrej kan dog forstærke støjen. Hvis støjen virker generende kan det være en mulighed at skifte kogegrej. På de lave indstillingstrin vil der være kliklyde. Kliklydende forekommer, når varmen slåes til og fra. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på madlavningen.

Problemer	Afhjælpning
Kogezonerne vil ikke tænde. I displayet vises: 	Børnesikringen er tilkoblet. De kan enten trykke på tasten samtidig med at De trykker en indstilling, eller De kan frakoble børnesikringen, se afsnittet "Sådan bruger De...Børnesikringen".
Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises: 	Autostop er tilkoblet. Tryk på tasten. Kogesektionen er nu klar til brug.
I displayet blinker "F".	Kontrollér om kogezonerne er dækket tilstrækkeligt af kogegrejet. Se afsnittet "Sådan bruger De... Egnet kogegrej". Kontrollér at kogegrejet er egnet til induktion. Se afsnittet: "Sådan bruger De...Egnet kogegrej" Hvis "F" stadig blinker; kontakt service. Se afsnittet "Service og reservedele".
Når den bagerste kogezone bliver indstillet på trin 8 eller 9, samtidig med at den forreste kogezone står på Power, så går den forreste kogezone ned på trin 9.	Den forreste og bagerste kogezone er forbundet. Når De ønsker at anvende trin 8 eller 9 på den bagerste, kan den forreste ikke indstilles højere end trin 9. Power bliver automatisk slået fra.

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under reklamationsperioden må kun udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste servicecenter.

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelnummer, produktnummer og serienummer, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.